



2021 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Ce vin rare provient du coffre aux trésors de la bodega

Description:

Des terrasses d'ardoise minérales, des vignes jusqu'à 100 ans d'âge et un œnologue hors pair, Michel Tardieu, voilà le secret de ce grand Priorat. Expressif, merveilleusement ample et doux comme du velours.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé avec des reflets violets. Bouquet fruité et expressif de cerise noire, de sureau et de mûre sauvage, sur des notes de crumble de prunes chaud, de cacao, de gelée de genièvre, de kirsch et de fève de moka torréfiée. Magnifique chaleur et impressionnante richesse en bouche. Les tannins magistralement intégrés se marient à la jolie acidité dans une texture douce et veloutée. La minéralité schisteuse typique de la région et les délicats arômes toastés s'unissent dans un équilibre parfait.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Région: Priorat

Producteur: Mas Alta

Notation(s):

Elevage: 28 Mois en Barrique

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 15.5 %

Cépage(s): 100% Grenache Noir

Référence: 0841121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Viticulture:	Bio
Elevage:	28 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.